BABBI
HOME 1952
BAKERY

RICETTARIO

Sei un amante della cucina e delle Specialità Dolciarie Babbi?

Allora non potrai che amare
la nuova linea Babbi Home Bakery:
Paste, Salse e Preparati che ti permetteranno
di cucinare colazioni golose, merende
originali e dessert esclusivi
con estrema facilità!

Diventare Pastry Chef tra le mura domestiche non è mai stato così semplice!

Scopri le 15 golose ricette
che Babbi ha raccolto
per te in questo ricettario!

Inviaci le tue creazioni con i prodotti della linea Babbi Home Bakery
a **web@babbi.it** e taggaci su Instagram con **#ilovebabbi**
Le più belle verranno condivise sui nostri profili social!

Torte e Crostate

6 Pan di Spagna

8 Red Velvet

10 Torta Semifreddo al Pistacchio

12 Semifreddo di riso al Maracuja

Dessert al cucchiaio

14 Crema Pasticcera

16 Mousse alla Nocciola

18 Gelato al Pistacchio

20 Panna cotta

Biscotti e Monoporzioni

22 Cupcake

24 Pancake

26 Biscotti di Pasta Frolla

28 Brownies

30 Crostatine alla frutta

32 Muffin

34 Waffle

Segui il link dei prodotti con l'icona per acquistarli sul BABBI SHOP!

BABBI HOME BAKERY 1952

La linea Babbi Home Bakery
è interamente **gluten-free**
ed è composta da:

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI
BABBI HOME BAKERY
CLICCANDO SU:

VAI ALLO SHOP

PASTA DI
Pistacchio

PASTA DI
Nocciola di Piemonte IGP

PASTA DI
Arachide

PASTA
Gianduia

PASTA
Zabaione

PASTA DI
Vaniglia

SALSA DI
Amarena

SALSA DI
Lampone

SALSA DI
Maracuja

GRANELLA DI
Pistacchio

GRANELLA DI
Nocciola Piemonte IGP

GRANELLA DI
Arachide Pralinata Salata

PREPARATO PER
Brownies

PREPARATO PER
Waffle e Pancake

PREPARATO PER
Crema Pasticcera

PREPARATO PER
Pan di Spagna

PREPARATO PER
Red Velvet

PREPARATO PER
Cupcake e Muffin

PREPARATO PER
Frolla e Biscotti

PREPARATO PER
Mousse e Panna Cotta

PREPARATO PER
Semifreddi

PREPARATO PER
Semifreddi a base di Riso

TORTE
E CROSTATE

Pan di Spagna

TORTE E CROSTATE

PAN DI SPAGNA

Difficoltà
Bassa

Tempo
60 minuti

Porzioni
8 persone

Utensili
Stampo diametro 24/26 cm

INGREDIENTI

- 400 g **Preparato per Pan di Spagna Babbi Home Bakery**
- 100 g zucchero
- 6 uova medie (circa 350 g)
- 35 g acqua tiepida

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Pan di Spagna Babbi Home Bakery in un recipiente, aggiungere lo zucchero, le uova e l'acqua tiepida. Mescolare con uno sbattitore elettrico per circa 5 minuti, fino a che il composto non risulta omogeneo e più chiaro. Versare il composto in uno stampo precedentemente imburrato del diametro di 24/26 cm e cuocere in forno a 170°C (ventilato) o 180°C (statico) per circa 40 -50 minuti. Farcire il Pan di Spagna a piacere: con una semplice spolverata di zucchero a velo, con un ripieno di Crema Pasticcera (prova il Preparato per Crema Pasticcera Babbi Home Bakery) oppure con uno strato di Salsa di Lampone Babbi Home Bakery e frutta fresca!

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

PREPARATO PER
Pan di Spagna

VAI ALLO SHOP

TORTE
E CROSTATE

Red Velvet

TORTE E CROSTATE

RED VELVET

Difficoltà
Media

Tempo
60 minuti

Porzioni
8 persone

Utensili
Stampo diametro 18/20 cm

INGREDIENTI

- 400 g **Preparato per Red Velvet Babbi Home Bakery**
- 145 g burro oppure olio di semi
- 4 uova medie (circa 200 g)

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Red Velvet Babbi Home Bakery in un recipiente, aggiungere il burro ammorbidito e le uova. Mescolare con uno sbattitore elettrico per circa 3 minuti, fino a che il composto non risulta omogeneo e più chiaro. Versare il composto in uno stampo per torte del diametro di 18/20 cm precedentemente imburrato e cuocere in forno a 170°C (ventilato) o 180°C (statico) per circa 40 – 50 minuti. Tagliare la torta ottenuta a strati e farcirla a piacimento con mousse al formaggio o crema al burro; per un tocco di golosità in più, aggiungi la Salsa di Lampone Babbi Home Bakery e frutta fresca.

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

PREPARATO PER
Red Velvet

VAI ALLO SHOP

TORTE
E CROSTATE

Torta Semifreddo al Pistacchio

TORTE E CROSTATE

TORTA SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Difficoltà
Media

Tempo
10 minuti + riposo

Porzioni
8 persone

Utensili
Stampo diametro 18/20 cm

INGREDIENTI

- 200 g **Preparato per Semifreddi Babbi Home Bakery**
- 200 g panna fresca
- 200 g latte intero
- 60 – 70 g **Pasta di Pistacchio Babbi Home Bakery**
- QB **Cremadelizia Pistacchio Babbi**
- QB **Granella di Pistacchio Babbi Home Bakery**

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Semifreddi in un recipiente ed aggiungere il latte intero e la panna fresca. Mescolare con uno sbattitore elettrico per circa 5 minuti fino ad ottenere una struttura areata e stabile. Aggiungere 60 – 70 g di Pasta di Pistacchio Babbi Home Bakery al composto e mescolare finché la pasta non sarà perfettamente amalgamata. Riempire uno stampo per torte del diametro di 18/20 cm. Mettere in congelatore per almeno 12 ore prima di servire. Una volta tolto dal freezer, decorare il Semifreddo con Cremadelizia Pistacchio Babbi e Granella di Pistacchio Babbi Home Bakery. Puoi aromatizzare il tuo Semifreddo anche con le altre Paste della linea Babbi Home Bakery: Nocciola, Gianduia, Zabaione, Arachide e Vaniglia. Aggiungi semplicemente 60 – 70 g della pasta selezionata (10 – 15 g se scegli la Vaniglia).

PREPARATO PER **Semifreddi**

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

VAI ALLO SHOP

CREMADELIZIA **Pistacchio**

PASTA DI **Pistacchio**

GRANELLA DI **Pistacchio**

TORTE
E CROSTATE

Semifreddo di riso al Maracuja

TORTE E CROSTATE

SEMIFREDDO DI RISO AL MARACUJA

Difficoltà
Media

Tempo
10 minuti + riposo

Porzioni
8 persone

Utensili
Stampo diametro 18/20 cm

INGREDIENTI

- 200 g **Preparato per Semifreddi a base di Riso Babbi Home Bakery**
  250 g acqua fredda
- QB **Salsa di Maracuja Babbi Home Bakery**

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Semifreddi a base a base di Riso Babbi Home Bakery in un recipiente ed aggiungere l'acqua fredda. Mescolare con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere una struttura compatta. Riempire uno stampo per torte del diametro di 18/20 cm e mettere nel congelatore per almeno 12 ore prima di servire. Una volta tolto dal freezer, decorare il Semifreddo con uno strato di Salsa di Maracuja Babbi Home Bakery.

SALSA DI **Maracuja**

PREPARATO PER
Semifreddi a base di riso

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

VAI ALLO SHOP

DESSERT
AL CUCCHIAIO

Crema Pasticcera

DESSERT AL CUCCHIAIO

CREMA PASTICCERA

Difficoltà
Bassa

Tempo
10 minuti

INGREDIENTI

- 350 g **Preparato per Crema Pasticcera Babbi Home Bakery**
- 1 l latte a temperatura ambiente

PROCEDIMENTO

Versare 350 g di Preparato per Crema Pasticcera Babbi Home Bakery in un recipiente ed aggiungere il latte. Mescolare con uno sbattitore elettrico per circa 5 minuti, fino ad ottenere una struttura liscia e compatta. Per realizzare la Crema Chantilly aggiungere 350 g di panna montata. Prova ad aromatizzare la crema con le Paste della linea Babbi Home Bakery (Pistacchio, Nocciola, Gianduia, Zabaione, Arachide) semplicemente aggiungendo 50 – 60 g di Pasta a 500 g di crema pasticcera pronta.

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

PREPARATO PER
Crema Pasticcera

VAI ALLO SHOP

DESSERT
AL CUCCHIAIO

Mousse alla Nocciola

DESSERT AL CUCCHIAIO

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

Difficoltà
Bassa

Tempo
10 minuti + riposo

INGREDIENTI

- 250 g **Preparato per Mousse e Panna Cotta Babbi Home Bakery**
  1 l panna fresca a temperatura ambiente
- 120 – 130 g **Pasta di Nocciola Piemonte IGP Babbi Home Bakery**
- QB **Granella di Nocciola Piemonte IGP Babbi Home Bakery**
- QB **Cremadelizia Cacao Babbi**

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Mousse e Panna Cotta Babbi Home Bakery in un recipiente ed aggiungere la panna fresca. Mescolare con uno sbattitore elettrico per qualche minuto fino ad ottenere una struttura compatta. Aromatizzare la mousse aggiungendo 120 – 130 g di Pasta di Nocciola Babbi Home Bakery. Mescolare finché la pasta non risulterà completamente amalgamata. Versare la mousse in un bicchiere, lasciare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire. Farcisci la tua Mousse con scaglie di cioccolato, Cremadelizia Cacao Babbi e Granelle di Nocciola Piemonte IGP Babbi Home Bakery. Puoi aromatizzare la mousse anche con le altre Paste della linea Babbi Home Bakery: Pistacchio, Gianduia, Zabaione, Arachide e Vaniglia. Aggiungi semplicemente 100 – 120 g della pasta selezionata (20 – 30 g se scegli la Vaniglia) a 1 kg di mousse pronta.

PREPARATO PER
Mousse e Panna Cotta

Per questa ricetta
abbiamo utilizzato:

VAI ALLO SHOP

PASTA DI
Nocciola Piemonte IGP

CREMADELIZIA Cacao

GRANELLA DI
Nocciola Piemonte IGP

DESSERT
AL CUCCHIAIO

Gelato al pistacchio

DESSERT AL CUCCHIAIO

GELATO AL PISTACCHIO

Difficoltà
Bassa

Tempo
1 ora + riposo

Porzioni
4 persone

Utensili
Gelatiera

INGREDIENTI

- 215 g latte intero
- 125 g panna fresca
- 100 g zucchero
- 50 – 60 g **Pasta di Pistacchio Babbi Home Bakery**

PROCEDIMENTO

Versare latte e panna in un contenitore e scaldare (a microonde o sul fuoco) fino a circa 50° – 60° C. Aggiungere lo zucchero e miscelare con un frullatore ad immersione fino a completo scioglimento. Mescolare accuratamente la Pasta di Pistacchio Babbi Home Bakery e aggiungerne 50 – 60 g. Miscelare nuovamente e poi lasciar raffreddare in frigorifero per almeno un paio d'ore: in questo modo si ridurrà sensibilmente il tempo di produzione del gelato. Versare la miscela nella gelatiera e seguire le istruzioni della macchina che potrebbero variare a seconda del modello. Una volta pronto, guarnire il gelato a proprio piacimento con la Granella di Pistacchio Babbi Home Bakery.

NB: Nel caso di gelatiere non auto-refrigeranti, consigliamo di riporre il cestello ed il raschiante della gelatiera in congelatore per almeno una notte (anche in caso di gelatiere auto-refrigeranti, far raffreddare bene cestello e raschiante ridurrà sensibilmente il tempo di produzione del gelato).

PASTA DI **Pistacchio**

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

VAI ALLO SHOP

DESSERT
AL CUCCHIAIO

Panna cotta

DESSERT AL CUCCHIAIO

PANNA COTTA

Difficoltà
Bassa

Tempo
15 minuti + riposo

Porzioni
4 persone

INGREDIENTI

- 350 g panna fresca
- 150 g latte
- 100 g **Preparato per Mousse e Panna Cotta Babbi Home Bakery**
- QB **Salsa di Lampone Babbi Home Bakery**

PROCEDIMENTO

Versare latte e panna in un contenitore e scaldare (a microonde o sul fuoco) fino a circa 65° C. Aggiungere 100 g di Preparato per Mousse e Panna Cotta Babbi Home Bakery e mescolare con una frusta fino a completo scioglimento. Aggiungere la panna e continuare a mescolare. Riempire il contenitore desiderato e conservare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire. Guarnire con Salsa di Lampone Babbi Home Bakery e frutti rossi.

SALSA DI **Lampone**

PREPARATO PER
Mousse e Panna Cotta

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

VAI ALLO SHOP

BISCOTTI
E MONOPORZIONI

Cupcake

CUPCAKE

Difficoltà
Media

Tempo
40 minuti

Porzioni
14 cupcake

Utensili
Stampi per Cupcake/Muffin

INGREDIENTI

- 400 g **Preparato per Cupcake e Muffin Babbi Home Bakery**
- 150 g burro oppure olio di semi
- 4 uova grandi (circa 220 g)

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Cupcake e Muffin Babbi Home Bakery in un recipiente, aggiungere il burro ammorbidito e le uova. Mescolare con uno sbattitore elettrico per circa 3 minuti, fino a che il composto non risulta omogeneo e chiaro. Versare il composto negli stampi per cupcake precedentemente imburrati e cuocere in forno a 170°C (ventilato) o 180°C (statico) per circa 25 – 30 minuti. Decora i tuoi cupcake a piacere con panna montata, frostin g o crema di burro. Se vuoi aggiungere quel tocco goloso in più, ti consigliamo le Cremadelizia Babbi insieme alle Granelle della linea Babbi Home Bakery!

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

PREPARATO PER
Cupcake e Muffin

VAI ALLO SHOP

BISCOTTI
E MONOPORZIONI

Pancake

PANCAKE

Difficoltà
Bassa

Tempo
10 minuti

Porzioni
10 pancakes

Utensili
Padella per pancake
o padella antiaderente

INGREDIENTI

- 400 g **Preparato per Waffle e Pancake Babbi Home Bakery**
- 160 g burro
- 3 uova piccole (circa 150 g)
- 340 g acqua

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Waffle e Pancake Babbi Home Bakery in un recipiente ed aggiungere le uova e l'acqua. Mescolare a mano con una frusta per circa 5 minuti finché il composto non risulta ben amalgamato. Aggiungere a filo il burro fuso e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Fare riscaldare una padella per Pancakes o una normale padella antiaderente e, con l'aiuto di un mestolo, versare il composto. Girare i Pancakes non appena compaiono le bollicine in superficie; lasciare cuocere qualche minuto e togliere dal fuoco. Guarnire i pancakes con le Cremadelizia Babbi, le Granelle della linea Babbi Home Bakery oppure con sciroppo d'acero e frutta fresca.

Per questa ricetta
abbiamo utilizzato:

PREPARATO PER
Waffle e Pancake

VAI ALLO SHOP

BISCOTTI
E MONOPORZIONI

Biscotti di Pasta Frolla

BISCOTTI DI PASTA FROLLA

Difficoltà
Bassa

Tempo
30 minuti + riposo

Utensili
Stampini per biscotti

INGREDIENTI

- 400 g **Preparato per Frolla e Biscotti Babbi Home Bakery**
- 200 g burro
- 3 tuorli (circa 65 g)
- 65 g zucchero

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Frolla e Biscotti Babbi Home Bakery in un recipiente. Aggiungere il burro a cubetti e lo zucchero; mescolare fino ad ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungere le uova e impastare fino a quando l'impasto non risulterà omogeneo. Fare un panetto, ricoprirlo con la pellicola trasparente e far riposare 30 minuti in frigorifero. Stendere l'impasto e ritagliare i biscotti del formato desiderato. Infornare a 170° (forno ventilato) o 180° (forno statico) per circa 15-20 minuti. Per la farcitura dei tuoi biscotti prova le Cremadelizia Babbi o le Salse Babbi Home Bakery!

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

PREPARATO PER
Frolla e Biscotti

VAI ALLO SHOP

BISCOTTI
E MONOPORZIONI

Brownies

BROWNIES

Difficoltà	Tempo	Porzioni	Utensili
Bassa	40 minuti	3-4 persone	Stampo 18 x 18

INGREDIENTI

- 400 g **Preparato per Brownies Babbi Home Bakery**
- 200 g burro fuso
- 3 uova piccole (150 g)
- 40 g cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Brownies Babbi Home Bakery in un recipiente ed aggiungere il burro fuso, le uova e il cioccolato fondente tritato. Mescolare il composto fino ad ottenere una struttura omogenea, versare in uno stampo (18x18 cm) precedentemente imburrato e livellarlo. Cuocere a 170°C (forno ventilato) o 180°C (forno statico) per circa 30 – 40 minuti. Lasciare raffreddare e tagliare a quadrotti. Decorare a piacere con Salse e Granelle della linea Babbi Home Bakery, gelato o panna montata.

Per questa ricetta
abbiamo utilizzato:

PREPARATO PER
Brownies

VAI ALLO SHOP

BISCOTTI
E MONOPORZIONI

Crostatine alla frutta

BISCOTTI E MONOPORZIONI

CROSTATINE ALLA FRUTTA

Difficoltà
Media

Tempo
40 minuti + riposo

Utensili
Stampi per crostatine o stampo crostata 26cm

INGREDIENTI

- 400 g **Preparato per Frolla e Biscotti Babbi Home Bakery**
- 120 g burro
- 1 uovo grande (circa 70 g)

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Frolla e Biscotti Babbi Home Bakery in un recipiente. Aggiungere il burro a cubetti e mescolare fino ad ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungere l'uovo e impastare fino a quando l'impasto non risulterà omogeneo. Fare un panetto, ricoprirlo con la pellicola trasparente e far riposare 30 minuti in frigorifero. Stendere l'impasto, tagliarlo e rivestire gli appositi stampi per crostatine (oppure uno stampo da 26 cm) Infornare a 170° C (forno ventilato) o 180° C (forno statico) per circa 20 – 30 minuti. Per la farcitura delle tue crostatine prova la Crema Pasticcera: con il Preparato Babbi sarà pronta in 5 minuti, aggiungi qualche frutto fresco e il tuo dolce è pronto!

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

PREPARATO PER
Frolla e Biscotti

VAI ALLO SHOP

BISCOTTI
E MONOPORZIONI

Muffin

MUFFIN

Difficoltà
Media

Tempo
40 minuti

Porzioni
12 muffin

Utensili
Stampi per Muffin

INGREDIENTI

- 400 g **Preparato per Cupcake e Muffin Babbi Home Bakery**
- 150 g burro oppure olio di semi
- 4 uova grandi (circa 220 g)

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Cupcake e Muffin Babbi Home Bakery in un recipiente, aggiungere il burro ammorbidito e le uova. Mescolare con uno sbattitore elettrico per circa 3 minuti, fino a che il composto non risulta omogeneo e chiaro. Versare il composto negli stampi per muffin precedentemente imburrati e cuocere in forno a 170°C (ventilato) o 180°C (statico) per circa 25 – 30 minuti. Farcisci i tuoi Muffin con le Cremadelizia Babbi e decorali con le Granelle della linea Babbi Home Bakery.

Per questa ricetta abbiamo utilizzato:

PREPARATO PER
Cupcake e Muffin

VAI ALLO SHOP

BISCOTTI
E MONOPORZIONI

Waffle

BISCOTTI E MONOPORZIONI

WAFFLE

Difficoltà
Bassa

Tempo
10 minuti

Porzioni
5 waffle

Utensili
Piastra per Waffle

INGREDIENTI

- 400 g **Preparato per Waffle e Pancake Babbi Home Bakery**
- 160 g burro
- 3 uova piccole (circa 150 g)
- 340 g acqua

PROCEDIMENTO

Versare il Preparato per Waffle e Pancake Babbi Home Bakery in un recipiente ed aggiungere le uova e l'acqua. Mescolare a mano con una frusta per circa 5 minuti finché il composto non risulta ben amalgamato. Aggiungere a filo il burro fuso e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Con l'aiuto di un mestolo, versare il composto nell'apposita piastra per Waffle già calda e lasciare cuocere per qualche minuto. Quando il composto risulterà dorato, togliere dalla piastra e servire con gelato, panna montata o semplicemente con una spolverata di zucchero a velo e frutta fresca.

Per questa ricetta
abbiamo utilizzato:

PREPARATO PER
Waffle e Pancake

VAI ALLO SHOP

BABBI SRL a s. u.

Via Caduti di Via Fani, 80 – 47032 Bertinoro (FC) – Italy
Tel. +39 0543 448598 – Fax +39 0543 449010 – info@babbi.it

Reg. Imprese di FC, C.F. e P.IVA 04149040406 R.E.A. 331799
Capitale Sociale € 10.000.000,00 i.v.

Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità
UNI EN ISO 9001:2008 – CERTIFICATO CSQA N. 6.000

shop.babbi.com